

2024 Weninger Furmint vom Kalk - BIO

Kühl, frisch und steinig ist dieser Natur-Furmit aus dem Burgenland ein einzigartiges Geschmackserlebnis, bei dem es Schluck für Schluck jede Menge zu entdecken gibt. Ob Noten von grünen Kräutern, wie Fenchel oder Petersilie, der Duft des Waldes nach einem Regen oder Aromen von frischen Mandeln: hier spielt alles präzise zusammen und ergibt einen großartig frischen Wein mit einer salzigen Mineralik, der ebenso animierend wie elegant ist.

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "2024 Weninger Furmint vom Kalk - BIO"

Unzubereitet pro 100 ml

Brennwert kj	314 kj
Brennwert kcal	75 kcal
Fett	0,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	1,1 g
davon Zucker	0,3 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,0 g

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfit	Ja
---------------------------	----

Zutaten

Zutaten:

Trauben, Antioxidantien / Konservierungsstoffe: Sulfite

Inverkehrbringer

Weingut Weninger
Florianigasse 11, 7312 Horitschon, Österreich